

el primer libro de

PACO torreblanca

libro

Idioma: español/inglés

Formato: 245 x 297 mm

Páginas: 306

500 ilustraciones

32 elaboraciones paso a paso

Más de un centenar de tartas, postres de restaurante y bombones

Nuevas y sorprendentes técnicas

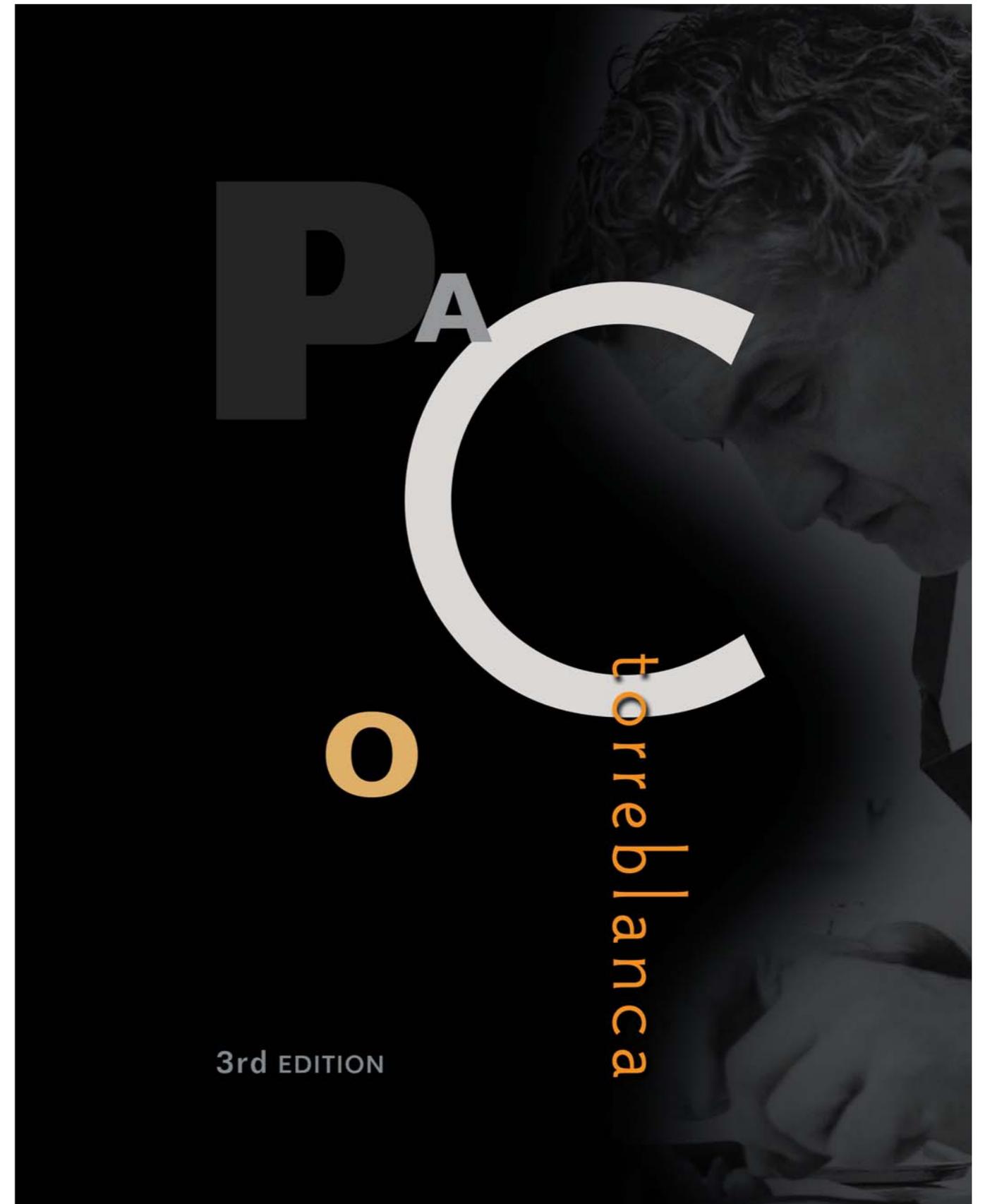
Piezas artísticas y elementos decorativos

Premios: Mejor libro de Postres del Mundo 2003 (Gourmand world cookbooks awards). Mejor libro de postres en español 2003. Premio Euskadi a la mejor obra

de gastronomía.

3ª Edición

La pastelería de Paco Torreblanca, con el estilo inconfundible del gran maestro, es hoy un referente internacional e intemporal. Prueba de ello es su gran obra publicada originalmente en 2003 y de la que ahora presentamos ya la cuarta edición. El éxito internacional de este libro y su continua demanda desde numerosos países, nos ha llevado a reeditarla una vez más. La obra incluye postres en plato, tartas, paso a paso de bizcochos, decoraciones de azúcar e isomalt, chocolate, bombones, piezas artísticas, masas tradicionales... "Paco Torreblanca" es por tanto una obra imprescindible para conocer las tendencias de la pastelería contemporánea. En palabras de Ferran Adrià "un libro 10 que es referencia para los profesionales y los gourmets de todo el mundo".



sumario del libro

introducciones

oficio y pasión. paco torreblanca
biografía

la creación de un pastel

sicilia
madagascar bourbon
grenoble
royal de frutas rojas
catalonia
colibrí
granada
carlota de pera con vainilla
ópera a mi manera
rosa de las nieves
ceylán
pera caramelo
carlota de frambuesas
capuchina
el tartufo
marronnier
llevant
dama blanca
vivaldi

el nuevo carro de postres

postres en la cocina
pasteles y chocolate en el restaurante
confitura de tomate, frambuesa y macaron
dulcinea
cremoso de azafrán con caviar de pera
el bizcocho de calabaza
venecia
las texturas del bizcocho
tahití
terrina de frutos rojos y lácteos
anís café
mousse de chocolate con interior líquido de aguardiente de
pera williams
tatin de pera
valencia
el sacher
borracho al curry
souffle de chocolate

el alma de los bombones

la elaboración de los bombones
clasificación de los bombones
bombones de licor tipo candi
técnicas de trabajo y tecnología del chocolate
los bombones

los detalles importantes

helados y sorbetes
los granizados
las cremas de frutas
sabores de ayer y hoy
brioches
panettones
macarons
los bizcochos recuperados

azúcar, el primer placer

propiedades y usos de los azúcares
tipos de azúcar más comunes usados en pastelería
el azúcar en la gastronomía
el azúcar artístico
técnicas de trabajo

elementos decorativos

los candis aromáticos
los candis decorativos
las frutas caramelizadas
decoraciones con azúcar isomalt

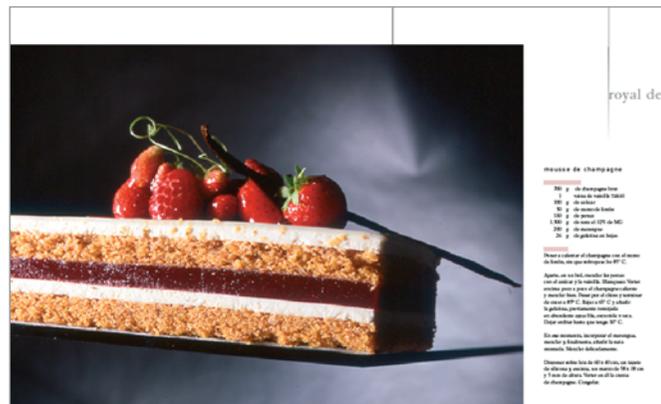
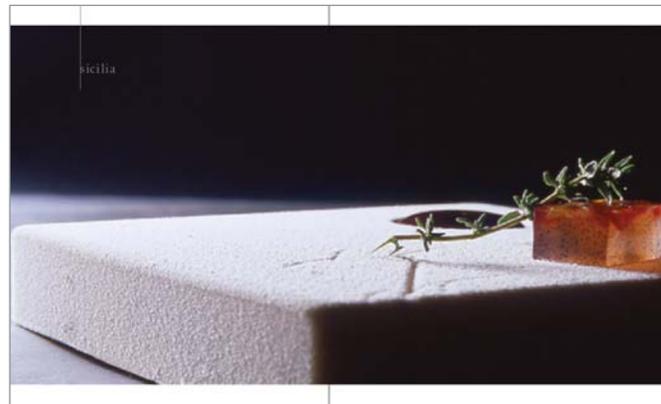
las presentaciones artísticas

los profesionales opinan



la creación de un pastel

“Al concebir un postre o pastel, el primer aspecto que me planteo -siempre por este orden- es el del sabor y, en segundo lugar, la estética. Mi objetivo final es el de unificar en el conjunto de una tarta, postre, pastel, etc., sabor y aroma, equilibrio en la composición y un acabado que procuro que tenga un diseño lo más sencillo posible.”



el nuevo carro de postres

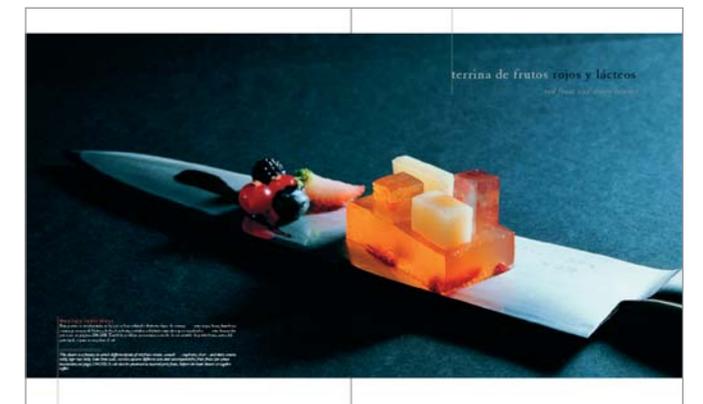
postres en la cocina
pasteles y chocolate en el restaurante

“Al empezar a preparar este libro y plantearme el tema de los postres para restaurante, el primer recuerdo que vino a mi mente fue el de las demasiadas veces en que terminar una comida en el restaurante nos encontrábamos ante un gran desequilibrio entre los platos y el postre.”

“En el libro se presentan dos tipos de postres para restaurante. Uno creado a partir de la receta de una tarta o pastel, convirtiéndose en individual y adaptándolo a la presentación en plato...”

“El segundo tipo responde al concepto de postre para restaurante, adaptando o utilizando directamente el maridaje de ingredientes, técnicas y presentaciones más relacionadas con la cocina, de mayor complejidad tal vez en lo que respecta al emplatado...”

“Una tercera opción es la de utilizar, ya directamente en el ámbito del carro de postres, algunos de los pasteles que se presentan en el libro. Como mis amigos cocineros verán, la mayor parte de ellos son de rápida y fácil ejecución y pueden prepararse sin dificultad en cualquier cocina...”



el alma de los bombones

la elaboración de los bombones
clasificación de los bombones
bombones de licor tipo candi
técnicas de trabajo y tecnología del chocolate

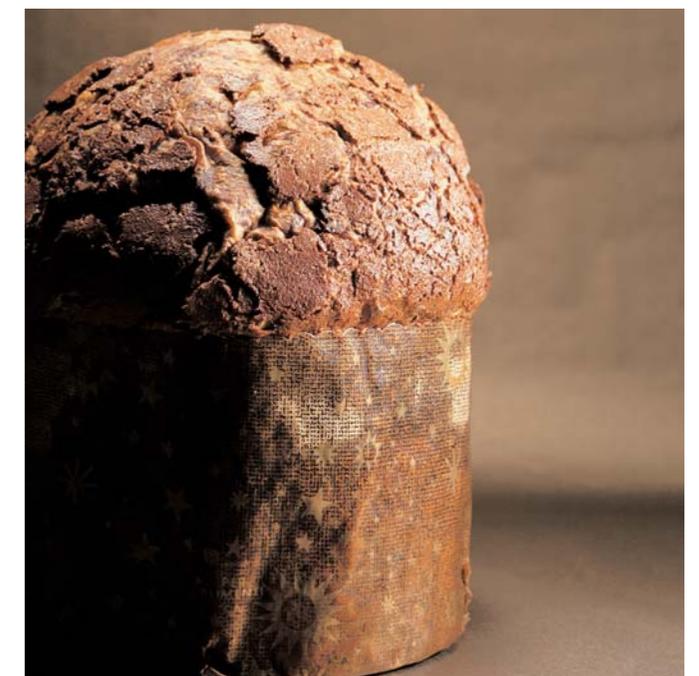
“Sin lugar a dudas, la primera apuesta debe ser la de la calidad, el bombón no admite rebajas. Luego viene la elección del tipo de cobertura en función del relleno. Hay chocolates de cobertura más o menos ácidos, más o menos aromáticos, con aromas frutales, de madera...; no es por esnobismo que el chocolate reciba la misma consideración que los vinos, sino porque en un chocolate influyen tantos factores como en el vino.”



los detalles importantes

helados y sorbetes
los granizados
las cremas de frutas
sabores de ayer y hoy
los bizcochos recuperados

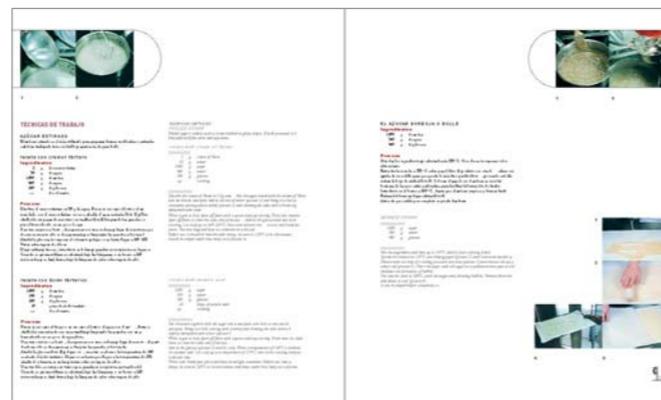
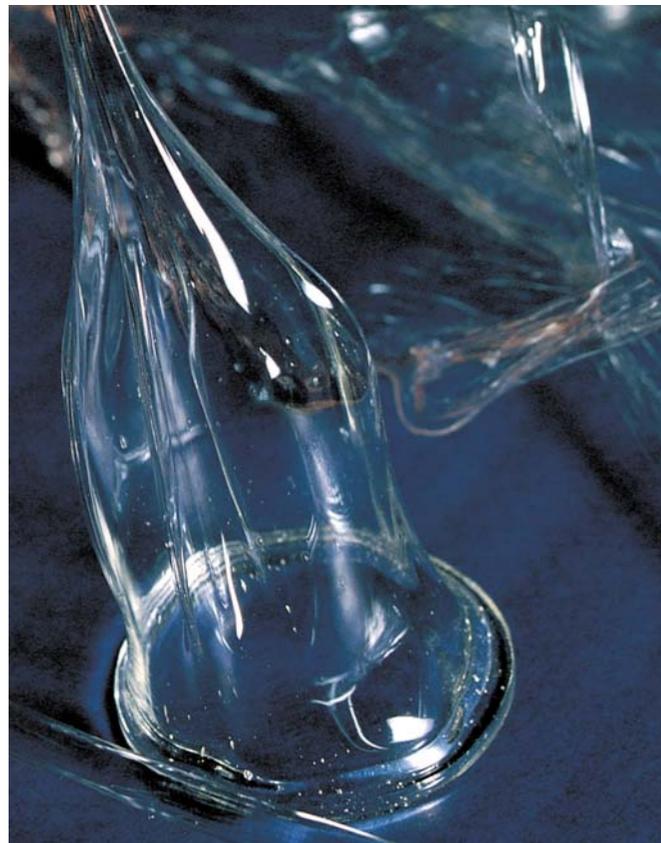
“Como en la mayoría de las profesiones, la pastelería es un oficio en el que siempre sobresalen las grandes obras -los pasteles, los postres, los bombones- mientras quedan desapercibidos otros elementos que constituyen unos las bases sobre las que se asientan esas grandes obras, y otros aquellos complementos que contribuyen a ensalzarlas.”



azúcar, el primer placer

propiedades y usos de los azúcares
tipos de azúcar más comunes usado en pastelería
el azúcar en la gastronomía
el azúcar artístico
técnicas de trabajo

“Si se suele llamar al chocolate “el rey” de la pastelería, no sé bien qué nombre deberíamos dar al azúcar que es realmente el ingrediente sobre el que se basa todo el concepto de pastelería.”



elementos decorativos

los candis aromáticos
los candis decorativos
las frutas caramelizadas
decoraciones con azúcar isomalt

“Estamos en la era del diseño, de las formas, de los colores. Y también en nuestro oficio cada día tienen mayor importancia los acabados, las decoraciones las formas de presentar un plato, una tarta, un pastel.”



las presentaciones artísticas

“Se bien que en España no son muchos los profesionales que trabajan este tipo de presentaciones, a pesar de ello hay y han habido extraordinarios maestros de esta vertiente artística de la pastelería. También es cierto que no es un tipo de trabajo comercial, exige dedicación, mucha práctica y un tiempo del que muchas veces n se dispone. Sin embargo, opino que todos los pasteleros deberían conocer las técnicas del trabajo en azúcar ya que, gracias a la evolución tecnológica de utensilios y azúcares, puede ser posible realizar pequeños motivos que sirvan para embellecer algunas elaboraciones, especialmente aquellas destinadas a celebraciones como aniversarios, bodas y otras.”

